

イオンモール出店と製造体制強化で実現した、本当に地域に愛される店づくり

株式会社フジサワクリエイティブ

妥協のないメニュー開発で「他にないおいしさ」を

2025 年秋に開業した「須坂イオンモール」で、オープンから半年がたった今もなお行列が絶えないドーナツ専門店「Trineeds DONUT^{トリニーズ・ドーナツ}」。もちもちとしながらふんわりとした独特の食感が爆発的な人気を呼んでいます。隣に店舗を構えるのは、スフレ風パンケーキが評判のレストラン「Coco-Fiona^{ココ・フィオーネ}」。20 分以上かけてじっくり焼き上げるパンケーキは、ボリュームたっぷりで SNS 映えるビジュアル、とろけるような口溶けが大好評です。

これら 2 店舗を経営するのが、飯山に本社を置くフジサワクリエイティブ。1987 年から斑尾高原や上高地など、リゾート地を中心に飲食店を運営してきました。開店当時から上高地で販売しているオリジナルメニュー「信州完熟りんごのアップルパイ」は、お土産やお取り寄せとしても不動の人気商品です。2004 年には、長野市若槻に「Coco-Fiona」の前身となるパンケーキ専門店「トワサंक長野」をオープン。ブームに先駆けたパンケーキで愛されました。

こうして多様な業態を展開しながら、確実に顧客の心をとらえ続ける同社。その背景には、妥協のないメニュー開発のこだわりがあります。

「社内に開発チームを置き、おいしくて独創的なレシピを追求しています。例えば世の中には多様なドーナツがありますが、私たちは一過性のブームではなく地域の方に長く愛していただけることを目指し、『油っぽくなく食べ飽きないドーナツ』をテーマに 2 年かけて開発に取り組みました。生地は 2 種類の湯種を組み合わせ、あらゆる食用油からベストな油を見つけ出して、理想の食感を実現しました」

そう話すのは専務取締役の藤澤崇宏さん。驚くのが、徹底した手作りの製法です。大型ショッピングモールでは、セントラルキッチンであらかじめ調理したものを使い効率的に提供する飲食店が主流ですが、同社はドーナツもパンケーキも店内で粉から手作り。パンケーキは、限られた人数の熟練の職人が 20 分かけてじっくり焼き上げ、提供しています。効率を求めず路面店時代と同じ方法を貫くのは、変わらぬおいしさを提供したいからにほかなりません。

イオンモールへの出店と製造体制の強化

実はイオンモールへの出店を決断した背景には、コロナ

禍を経て次の成長へ向かうという強い意志がありました。2020 年、観光地におけるインバウンド需要が消失し、低調だった売上にも大きな変化が生じました。当時を振り返り、藤澤さんは「当時は非常に難しい局面でした」と語ります。しかし、先行きが不透明ななかでも「この状況はいつか収束する」と見据えていた同社は、経営の転換点として大きな一歩を踏み出します。それが、以前より検討していた須坂イオンモールへの出店でした。コロナ禍という抗えない波を経験したからこそ、強力な経営基盤が必要であると考えたのです。トワサंक長野のパンケーキを継承するレストラン「Coco-Fiona」に加え、かねてより開発を進めていたドーナツの専門店として「Trineeds DONUT」の出店を計画。オープンに向けて動き始めました。

一方でコロナ禍が終わると、SNS による写真の拡散が追い風となって上高地のインバウンド需要が急上昇。アップルパイがアジアや欧米からの観光客の人気を集め、コロナ禍前の売上を一気に上回りました。

ここで同社は、もう一つの大きな決断をします。それはトワサंक長野を閉店し、建物をアップルパイなどの製菓工場に変更することでした。

「コロナ禍によって事業環境が大きく変化するなか、改めて経営資源の最適化を図る必要性を感じました。そこで、安定した実績を誇るアップルパイ事業への注力を軸に、リソースを集中させる経営判断を行いました。これまでの製造工場は製造量に限界があり老朽化も進んでいたことから、若槻の店舗を工場化して製造量を増やすことを決断しました。もちろんパンケーキは好調でしたし、地域で 20 年かわいがっていた店舗を閉めるのは苦渋の決断でしたが、より集客力が高いイオンモールの店舗に一極集中させようとしたのです。イオンモール出店と製造体制強化の 2 本柱で事業計画を組み、信用保証協会の協力をいただいて制度資金を活用することができました」

社員を守り、地域に愛される味を目指す

アップルパイの生産量アップを実現し、イオンモールの出店で売上を伸ばしたことで、次期決算は過去最高の売上と利益に至る見込みです。驚くのがコロナ禍の間、従業員を一人も減らさなかったこと。苦しいなかでも次の展開を見据え、質の高いメニューを目指して製品開発を地道に継

「イオンモールでも個人経営店と変わらないクオリティを目指した」と話す藤澤さん。自身も店舗や工場に頻繁に立つ



続した結果が結実しました。

「パンケーキをお持ちした瞬間、お客様の表情がバツと明るくなる。その喜びが、私たちの原動力です。トワサंक長野が閉店する時は『思い出の店でした』と、惜しむ声を多くいただきました。そうした思い出に残る味、地域の方に愛される味を提供する精神は引き継がなくてははいけません。そのために、オリジナリティある質の高い商品を追求しています」と藤澤さんは語りました。



年間 3 万台を焼き上げる「信州完熟りんごのアップルパイ」。上高地名物として、インバウンド観光客にも大人気



アップルパイは県産ふじりんご 100% 使用。1 台あたり丸々 6 個分を使い、砂糖のみで焼き上げた手作りのフィリングを使用



かつてパンケーキ専門店だった店舗をアップルパイ製造工場に一新。手作りしたパイをオープンでじっくり焼き上げる

株式会社フジサワクリエイティブ

創業 | 1987 年 (法人設立)
事業内容 | 食堂・レストラン (トワサंक、Coco-Fiona、Trineeds Donut) 経営業
〒381-0084 長野市若槻東条 992-1
Tel 026-296-8008

専務取締役 藤澤崇宏

1979 年東京都出身。ホテル勤務を経て 2005 年入社。経営に携わりながら、製造工場や店舗で現場経験を積む。2009 年、専務取締役に就任。製品開発も担当し、仕事を兼ねた食べ歩きが趣味。



大人気の「Trineeds DONUT」のドーナツ。2 種の湯種を使った生地と独自の油を使いもちもち、ふんわりとした食感に

「須坂イオンモール」内のレストラン「Coco-Fiona」。ライブ感を大切にするため、キッチン全体が客席から見える設計。信州和牛のハンバーガーも人気



「Coco-Fiona」で提供するスフレ風パンケーキ。モンサンミッシェルで有名なオムレットに着想を得て 20 年以上前に開発

